Niveau(x) d'enseignement : S Numéro EDUQ : 9270367
Centre d'intérêt : 875

Landry, Patricia.

Le bioalimentaire / rédaction, Patricia Landry ; coordination, Jacques Boucher, Michel Moisan ; recherche, Jean-Claude Bergevin. -- [Québec] : Ministère de l'éducation : Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, [1991?].
36 p. : ill. ; 22 cm + tableau (64 x 28 cm plié à 16 x 28 cm). -- (Secteurs d'emploi de l'avenir)

Code : CUISEP 310-000.FQ; 9192-0001; 28-2543 (v.); CUISEP 310-000.FQ; 9192-0001; 28-2543-01 (tableau).

ISBN 2-550-15719-2

Vedette(s)-secondaire(s) : Boucher, Jacques, éd • Moisan, Michel, éd • Québec (Province). Ministère de l'éducation • Québec (Province). Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation

Descripteur(s) : Agriculture • Information professionnelle • Choix professionnel • Emploi • Programme de formation • Marché du travail • Secondaire (Ordre d'enseignement) • Collégial (Ordre d'enseignement)

Identificateur(s) de sujet : Bioalimentaire

La brochure veut favoriser l'insertion sociale et professionnelle des jeunes du secondaire et du collégial en leur fournissant des informations sur un secteur d'emploi de l'avenir, en l'occurence, le bioalimentaire. Après avoir donné des précisions sur le domaine, elle aborde les professions et programmes de formation (regroupés dans un tableau inclus) puis le marché de l'emploi et les défis de l'avenir.

Type de document :

LE BIOALIMENTAIRE
Québec

9270367

CUISEP : 310-000 FO

LE BIOALIMENTAIRE
Collection « Secteurs d'emploi de l'avenir »

Rédaction : *Patricia Landry*,
agronome

Coordination : *Jacques Boucher*
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Michel Moisan
Ministère de l'Éducation

Recherche : *Jean-Claude Bergevin*
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Photo de la page couverture
« *Production de concombres en serre* »
(Hydro-Québec)

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation

en collaboration avec le
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation

Ministère de l'Éducation 9192 – 0001

ISBN: 2-550-15719-2
Dépôt légal – deuxième trimestre 1991
Bibliothèque nationale du Québec

Table des matières

Introduction 5

Le bioalimentaire : un édifice imposant 7

Professions et programmes de formation 13

Le marché de l'emploi et les défis de l'avenir 27

Conclusion 33

Liste d'organismes du bioalimentaire 35

Introduction

Se nourrir, vivre dans un environnement agréable: voilà autant de besoins qui conditionnent l'existence des femmes et des hommes d'aujourd'hui. Voir à l'alimentation et au bien-être de leurs semblables: telle est la mission que poursuivent les personnes qui travaillent dans le domaine de l'agriculture, des pêcheries et dans l'industrie alimentaire.

Le terme « bioalimentaire » est un nouveau venu dans le vocabulaire; il n'y a pas si longtemps, en effet, on parlait surtout d'agriculture. Son préfixe « bio » désigne la vie sous toutes ses formes; le mot « alimentaire » qui le précise met en évidence la préoccupation première de ce secteur d'activité économique. Le bioalimentaire regroupe des entreprises spécialisées dans la production, la transformation et la mise en marché de produits aussi nombreux que variés, parmi lesquels les aliments sont, de loin, les plus importants.

Saviez-vous qu'en mangeant vous stimulez l'économie du Québec et de ses régions? Eh oui! Le bioalimentaire y occupe une place de choix. Il compte maintenant pour environ 10 p. 100 du produit intérieur brut et 12 p. 100 de l'emploi total au Québec. Il représente annuellement un chiffre d'affaires de l'ordre de quinze milliards de dollars.

Plusieurs produits que vous consommez viennent du Québec. En plus du lait « franchement meilleur », votre panier d'épicerie fleurdelisé peut contenir du beurre, des fromages, des yogourts, des côtelettes de porc, du poulet, des oeufs, de la morue, des crevettes, des carottes, du brocoli, des pommes... et j'en passe.

Stimulez votre appétit intellectuel en visitant, dans les pages qui suivent, l'édifice imposant qu'est le bioalimentaire. Peut-être aurez-vous ensuite le goût d'acquérir une formation qui vous permettra de devenir un maillon de cette chaîne d'activités et de pourvoir ainsi aux besoins de vos semblables!

CHAPITRE PREMIER

Le bioalimentaire: un édifice imposant

Le secteur bioalimentaire est constitué d'une chaîne d'activités différentes mais interreliées, qui va de la ferme ou de la mer jusqu'à votre assiette. Il s'agit d'un secteur très vaste et diversifié formé, à une extrémité, d'entreprises d'envergure internationale et, à l'autre, de petites ou moyennes entreprises souvent familiales.

Pour mieux comprendre les diverses composantes du bioalimentaire, comparons-le à un édifice. Au premier étage, nous retrouvons la production, qui regroupe l'agriculture et la pêche commerciale. Le deuxième étage est occupé par la transformation des produits agricoles et marins. Enfin, au troisième, loge la mise en marché, ou la distribution des produits aux consommatrices et aux consommateurs.

Au premier étage: la production

L'AGRICULTURE. La petite ferme familiale d'autrefois a cédé sa place à une exploitation d'envergure quasi industrielle. Pour augmenter sa productivité, la ferme d'aujourd'hui a dû se spécialiser généralement dans une seule production. Parallèlement, de nouvelles productions se sont développées, par exemple la culture des légumes en serre, l'élevage du lapin, etc.

La gestion assistée par ordinateur, l'automatisation de l'alimentation des animaux, la culture hydroponique (sans sol) sont devenues des réalités.

Conservation, dans l'azote liquide, de la semence de taureaux reproducteurs à haut potentiel génétique.

(Centre d'insémination artificielle du Québec)

Cette diversification et le recours aux nouvelles technologies ont permis aux agricultrices et aux agriculteurs de s'adapter aux besoins de plus en plus variés d'une population grandissante.

Le lait est encore le plus important produit des fermes québécoises. Les autres productions typiques sont le porc, la volaille pour sa chair et ses oeufs, et le boeuf. On cultive aussi les céréales destinées à l'alimentation animale et humaine.

La production de légumes est diversifiée: carottes, oignons, céleris, choux, brocolis, laitues, pommes de terre, etc. Elle offre d'intéressantes possibilités d'exportation, en particulier sur le marché américain.

Les principales productions fruitières sont: les pommes, les fraises et les bleuets. Le Québec fournit 20 p. cent de la production mondiale de bleuets nains, dits sauvages.

L'horticulture ornementale (plantes vertes, arbres, arbustes, etc.) est en pleine expansion et représente un énorme potentiel de développement.

L'agriculture québécoise comprend aussi diverses autres productions. On cultive l'asperge et le soya. On recueille le miel. On élève des moutons et des animaux à fourrure (visons et renards). En ce qui concerne les produits de l'érable, le Québec occupe le premier rang mondial avec environ 70 p. 100 du marché.

Production d'asperges sous mini-tunnels.
(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Les fermes traditionnelles s'étant modifiées en PME (petites et moyennes entreprises), elles ont recours à une foule de spécialistes qui leur fournissent nombre de biens et de services professionnels essentiels à leur bonne marche. Pensons par exemple aux conseillères et aux conseillers techniques et financiers, aux concessionnaires de machinerie et d'équipement, aux chercheuses et aux chercheurs, aux agronomes et aux vétérinaires.

Non seulement les productrices et les producteurs agricoles sont-ils à la base d'un édifice imposant, mais, dans leur sillage, gravitent diverses entreprises et une grande variété de professions.

LES PÊCHES. Le premier étage de l'édifice bioalimentaire québécois abrite aussi les pêches. Même s'il représente moins de 1 p. 100 du produit intérieur brut, ce secteur demeure le coeur de l'économie des régions maritimes.

La valeur des captures oscille autour de cent millions de dollars dont plus de 60 p. 100 provient des mollusques (moules, pétoncles) et des crustacés (homards, crevettes, crabes).

Quant aux poissons, la morue s'avère le produit de base de la pêche maritime au Québec. On capture aussi de nombreuses autres espèces: sébaste, plie, hareng, flétan, maquereau, capelan, etc.

Par ailleurs, la diminution récente des stocks de poissons et de fruits de mer du golfe Saint-Laurent encourage la diversification de l'industrie de la pêche.

Récemment établie, l'aquiculture (élevage d'espèces marines) devrait augmenter ses activités. Son essor pourrait permettre aux usines de transformation d'allonger la période annuelle de leurs activités.

Tout comme les entreprises agricoles qui doivent être approvisionnées par une foule d'industries et de services, les activités de la pêche engendrent de nombreux emplois.

Saviez-vous que...

- Il y a 41 500 exploitations agricoles au Québec.
- Ces exploitations sont réparties sur seulement 2,8 p. 100 du territoire québécois.
- Plus de 60 000 personnes travaillent dans les exploitations agricoles (agricultrices et agriculteurs, ouvrières et ouvriers agricoles, etc.).
- Des milliers de spécialistes travaillent dans des entreprises de biens et de services professionnels liés à l'agriculture (meuneries, coopératives agricoles, etc.).
- Le Québec produit 40 p. 100 de tout le lait consommé au Canada.
- Il y a 6 500 pêcheuses et pêcheurs ainsi qu'aides-pêcheuses et aides-pêcheurs au Québec.
- L'industrie de la pêche demeure un secteur vital pour l'économie des régions de la Gaspésie, de la Côte-Nord et des Îles-de-la-Madeleine.

Au deuxième étage: la transformation

La transformation des produits agricoles et marins occupe le deuxième étage de l'édifice bioalimentaire, entre la production et la mise en marché. Relativement jeune, ce secteur est surtout constitué de petites et moyennes entreprises, souvent de type coopératif.

L'industrie de la transformation est très dynamique. Pour demeurer compétitive, elle doit constamment faire appel à de nouvelles technologies de pointe, comme les biotechnologies*. Les possibilités offertes par celles-ci sont énormes et ont comme seule limite la capacité d'invention.

Grâce aux biotechnologies, on perfectionne les procédés de transformation existants et on crée de nouveaux produits. Par exemple, on pense améliorer la composition des fromages, obtenir des sucres, des alcools ou du vinaigre à partir de céréales, ou utiliser des résidus actuellement considérés comme des déchets, par exemple les carapaces de crevettes pour la fabrication de compost.

Décorticage de chair de homard.
(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Pour demeurer compétitive, l'industrie de la transformation se doit aussi d'être à l'écoute des besoins de la consom-

* Transformer des matières premières sous l'action contrôlée de micro-organismes, voilà le propre des biotechnologies. C'est exactement ce qui se passe dans le processus de fabrication du fromage ou du yogourt, ou pour les productions dérivées de la fermentation, comme le pain et le vin.

matrice et du consommateur. Ainsi apparaissent des produits laitiers à faible teneur en gras, du lait sans lactose pour les personnes allergiques à ce sucre naturel, des aliments haut de gamme prêts à servir, etc.

La transformation est un secteur en pleine expansion, particulièrement du côté de l'exportation. Ainsi, l'industrie des produits de la pêche exporte 80 p. 100 de sa production essentiellement vers les États-Unis et le Japon.

Saviez-vous que...

- Il y a, au Québec, environ 1 000 usines qui transforment des produits comme la viande, les poissons et fruits de mer, les fruits et légumes et les céréales.
- Environ 55 500 personnes travaillent dans les usines de transformation des produits agricoles (abattoirs, laiteries, boulangeries, etc.) et marins.
- L'industrie de la transformation des produits agricoles et marins occupe le premier rang du secteur manufacturier au Québec, pour les recettes résultant de la vente de ses produits.

Au troisième étage: la mise en marché

La mise en marché ou distribution des produits constitue le dernier maillon de la chaîne d'activités constituant le bio-alimentaire. Elle comprend le commerce de gros et de détail ainsi que la restauration.

Ce secteur à lui seul génère autant de revenus que ceux de la production et de la transformation réunis. C'est dire son importance économique!

Assortiment de fromages à pâtes molle et dure.
(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Saviez-vous que...

- Quatre grands groupes d'entreprises se partagent le marché alimentaire au Québec: Provigo, Métro-Richelieu, Steinberg et Hudon-Daudelin.
- Le secteur de la distribution emploie plus de 225 000 personnes.
- Il y a, au Québec, quelque 12 000 établissements de vente au détail (épiceries, poissonneries, etc.).
- Le Québec compte environ 12 000 restaurants.

CHAPITRE 2

Professions et programmes de formation

Qu'est-ce qu'une agronome, un inspecteur du poisson et des produits marins, une technologiste agro-alimentaire spécialisée en génie rural, une directrice de meunerie et un ouvrier spécialisé en horticulture ont en commun? Ils exercent une profession du bioalimentaire.

Les nombreuses professions du bioalimentaire se concentrent dans deux secteurs en particulier: la production et la transformation. Elles embrassent un grand nombre de disciplines. Pensons à l'élevage des animaux, à la culture des plantes, à la mécanique de bateau de pêche, au génie rural, à la technologie alimentaire ou à l'alimentation humaine.

Un réseau d'établissements d'enseignement bien développé offre les nombreux programmes de formation qui préparent les jeunes et les adultes à exercer des fonctions de travail de complexité variable.

Trois niveaux de spécialisation correspondent à autant d'ordres d'enseignement. Au secondaire, on forme principalement des ouvrières et des ouvriers spécialisés dans différentes disciplines du bioalimentaire.

Les programmes du collégial forment des technologistes aptes à planifier, à coordonner et à administrer certaines activités, à vérifier la qualité des biens et des services ou à interpréter l'application de normes et de directives encadrant les entreprises du secteur bioalimentaire qu'ils desservent. Le collégial forme également des gestionnaires d'entreprises agricoles.

Les universités forment des professionnelles et des professionnels appelés à exercer des fonctions plus complexes, comme diriger, conseiller, analyser, concevoir, diagnostiquer et traiter.

Nous avons demandé à des femmes et à des hommes travaillant dans le secteur bioalimentaire de vous parler de leur profession et des défis qu'ils ont à relever quotidiennement: vous trouverez leurs témoignages dans les pages qui suivent.

Par ailleurs, le tableau « Professions et programmes de formation », publié séparément, présente une liste de professions typiques du bioalimentaire. Cette liste n'est évidemment pas exhaustive, mais elle a l'avantage de montrer la grande diversité des disciplines de ce secteur. Le tableau se limite aux professions liées à la production et à la transformation. Les professions liées à la mise en marché (par exemple: conseillère et conseiller en commercialisation, directrice et directeur des achats, agente et agent commercial, caissière et caissier, etc.) ne sont pas traitées dans ce tableau, parce qu'elles concernent surtout des activités commerciales non exclusives au bioalimentaire.

Le tableau donne des exemples de professions et, pour chacune, un ou des

exemples de programmes de formation y préparant. Il indique, en plus, le diplôme auquel chaque programme conduit, l'ordre d'enseignement auquel il appartient ainsi que les établissements d'enseignement qui le donnent.

Il est à noter que plus d'une profession peut correspondre au même programme et que, parfois, plus d'un programme de formation peut préparer à l'exercice d'une même profession.

Steve Gagné, ouvrier spécialisé en production laitière

Natif de Saint-André dans le comté de Kamouraska, Steve Gagné s'est déplacé jusqu'à la polyvalente de Saint-Anselme, près de Lévis, pour acquérir une formation en production laitière. « Le cours te prépare à travailler comme ouvrier spécialisé sur n'importe quelle ferme. » Diplômé en 1989, Steve travaille actuellement à la ferme Obéline inc. de Saint-Anselme; il y est responsable du troupeau laitier et de la récolte des fourrages et des céréales.

« C'est par une annonce affichée à la polyvalente que j'ai su qu'on cherchait quelqu'un ici. J'ai commencé à travailler pendant que je suivais mon cours. J'étais alors chargé de la traite seulement. Après l'obtention de mon diplôme, c'est devenu un emploi à temps plein, avec plus de responsabilités. »

Ses origines rurales et son amour des animaux ont incité Steve à choisir cette profession. Par ailleurs, la formation de niveau secondaire, tout en le préparant adéquatement aux fonctions qu'il occupe aujourd'hui, lui a permis d'entrer plus rapidement sur le marché du travail.

« Ici, on me fait confiance; ça m'encourage à continuer. J'ai maintenant la responsabilité du troupeau pour l'alimentation, la traite, la détection des chaleurs et l'entretien. Je m'occupe aussi des travaux des champs. Je conduis la machinerie. Je reçois les fournisseurs. C'est presque comme si j'étais mon patron. J'ai beaucoup de décisions à prendre; c'est valorisant. »

Être un ouvrier spécialisé en production laitière nécessite, entre autres, une bonne forme physique. « C'est forçant de se lever le matin. Pour faire une bonne journée, il faut se coucher de bonne heure la veille. Il faut vraiment aimer travailler parce que les journées sont longues... et les semaines aussi. »

« On doit aimer les animaux. Ça prend beaucoup de patience et d'esprit d'observation. Sur une ferme, ça ne se passe pas toujours comme dans les livres. »

Pour l'avenir...

Steve rêve de posséder un jour sa propre entreprise laitière. Il souhaite travailler le plus longtemps possible avec son employeur actuel, car il entrevoit une possibilité d'association qui pourrait le mener à son but. Chemin faisant, il projette de suivre des cours lui permettant d'être plus efficace à la ferme.

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Brigitte Pigeon, propriétaire et exploitante d'une entreprise maraîchère

Quatre générations se sont succédé pour exploiter l'entreprise maraîchère des Pigeon, à Saint-Rémi. Diplômée en 1983 du programme « Gestion et exploitation d'entreprise agricole » du cégep Saint-Jean-sur-Richelieu, Brigitte Pigeon est présentement actionnaire de l'entreprise, avec ses parents et l'un de ses frères.

« J'ai participé aux travaux de la ferme dès mon enfance, mais sans me sentir très concernée. J'étais intéressée par une carrière en traduction. L'élément déclencheur pour moi a été la mise en place d'un programme en agriculture au cégep Saint-Jean-sur-Richelieu, en 1981. Mon père m'a suggéré cette formation. Après deux semaines de cours, je savais que j'avais trouvé la profession qui me convenait. »

Posséder une entreprise maraîchère de 120 hectares signifie gérer une véritable PME (petite et moyenne entreprise), surveiller l'exécution des travaux nécessaires à sa bonne marche ou les accomplir soi-même.

« Mes responsabilités incluent la régie des cinq serres où sont produits les plants de haricots, céleris, laitues, piments et choux qui seront cultivés au champ, l'embauche et la supervision des employés, le bon fonctionnement du plan d'empaquetage et une partie de la comptabilité. La planification de la saison de production se fait par l'ensemble des actionnaires. »

« La formation reçue au cégep m'a beaucoup aidée, particulièrement pour l'identification et le contrôle des maladies et des insectes nuisibles, les calculs de fertilisation et la tenue des livres. »

Exploiter une entreprise maraîchère exige une très grande disponibilité. « Il ne faut pas compter ses heures. L'été nous amène sept longues journées de travail par semaine. Il faut aimer travailler au grand air et avoir de l'endurance. Moi, je serais incapable de survivre dans un bureau. »

L'esprit d'entrepreneurship, le sens des affaires, la polyvalence, l'esprit d'observation: voilà autant de qualités nécessaires pour la gestion d'une entreprise agricole.

Pour l'avenir...

Brigitte planifie le rachat, à court terme, de la moitié des actions détenues par ses parents. Se préparant à assumer encore plus de responsabilités au sein de l'entreprise, elle emménagera bientôt à côté de celle-ci. Ses autres projets incluent l'installation d'un système informatisé de gestion et une spécialisation des productions de la ferme (trois ou quatre espèces de légumes seulement, sur la même superficie).

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Dominique Jutras, technologiste agro-alimentaire

Technologiste agro-alimentaire au service du ministère de l'Environnement, Dominique Jutras, de Victoriaville, a terminé son programme d'études en techniques des sols en 1986. C'est à l'Institut de technologie agro-alimentaire de La Pocatière qu'elle a reçu sa formation.

« Je viens de la ville, mais j'ai toujours eu le goût de travailler à l'extérieur. L'environnement me tient à cœur; je voulais agir dans ce secteur. Les cours du programme qui touchaient la protection de l'environnement et la conservation des sols me servent bien. Je trouve ça valorisant d'être en contact avec les gens qui vivent de l'agriculture et de les aider par un soutien technique. C'est un milieu de travail qui me plaît beaucoup. »

Vulgariser les techniques récentes liées à la conservation des ressources fait partie du travail de Dominique. « Le point de départ peut être la demande du producteur qui doit obtenir un certificat d'autorisation pour construire ou agrandir un lieu d'entreposage pour le fumier, ou encore modifier son troupeau. Lors de l'examen de cette demande, je visite le producteur. Tout en faisant des relevés sur le terrain, je discute avec lui de son projet. C'est l'occasion de l'informer, de faire de la vulgarisation. »

Il n'est pas toujours facile d'occuper un emploi où il faut faire respecter des normes. « Le ministère de l'Environnement est souvent mal accueilli, parce qu'il exige des choses. Je dois vérifier la conformité de la demande d'un producteur avec la législation relative à l'environnement. Des modifications sont souvent nécessaires. Pour les faire accepter, comme pour se faire accepter, il faut user de diplomatie et avoir de l'entregent. C'est important de posséder un bon jugement et de pouvoir être ferme. »

Le travail de Dominique est loin d'être routinier. « Une visite en hélicoptère pour constater l'évolution des épandages de fumier dans la région, ça sort de l'ordinaire. Traiter les plaintes téléphoniques ou écrites relatives à l'environnement en milieu agricole est aussi très varié. Je rencontre, par exemple, le fautif qui a laissé sa fosse à fumier déborder, je m'assure que la situation est corrigée et je réponds par écrit au plaignant. Il peut aussi m'arriver d'être appelée à témoigner dans une cause impliquant un non-respect des normes environnementales. »

Dominique apprécie non seulement la diversité de son travail, mais aussi la liberté d'action dont elle bénéficie. « Même si mes démarches sont supervisées par mon chef de service, j'ai beaucoup d'autonomie dans mon travail. C'est important pour moi. »

Pour l'avenir...

Les emplois dans la fonction publique se faisant rares, Dominique souhaite surtout une chose: que son contrat soit renouvelé à son échéance. Elle espère en effet continuer de travailler en conservation des ressources pendant quelques années. Par la suite, il est possible qu'elle retourne aux études pour parfaire ses connaissances dans ce domaine.

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Madeleine Tuinstra, directrice de la production dans une entreprise spécialisée dans la fabrication d'arômes, de saveurs et de colorants alimentaires

Native d'Hervey-Jonction, Madeleine Tuinstra obtient, en 1986, un diplôme d'études en technologie alimentaire à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe. Attirée d'abord par l'inspection des aliments à la suite d'un stage dans des fermes, elle opte finalement pour le secteur de la transformation avec le programme de technologie alimentaire. Madeleine est actuellement directrice de la production chez Métarom Canada, à Granby.

« J'ai été frappée par la chance. » Au moment où Madeleine termine sa formation en technologie alimentaire, Métayer Aromatiques Industries, une entreprise française, décide d'implanter au Québec une unité de fabrication d'arômes pour desservir le continent nord-américain. Dans le cadre de ce projet, l'entreprise cherche une personne pouvant mettre en place un laboratoire de contrôle de la qualité.

« C'était super intéressant comme emploi; c'était une nouvelle compagnie qui démarrait; en plus, c'était pour monter le laboratoire, donc, on partait de rien, puis on montait une usine et il y avait un stage de deux mois et demi en France. Je me suis présentée à l'entrevue et j'ai été sélectionnée. »

Métarom Canada met au point et fabrique des arômes, des saveurs et des colorants destinés à l'ensemble des produits alimentaires et pharmaceutiques. Ses clients sont des laiteries, des confiseurs, des pâtissiers, des distillateurs, des fabricants de shampoing, etc. (l'odeur d'un shampoing aux pommes ou la saveur aux fraises d'un yaourt peuvent être produites ici).

« On a beaucoup de petits clients, c'est notre force à nous. »

Au début, la jeune entreprise n'emploie que quatre personnes. Outre qu'elle a monté le laboratoire et qu'elle effectue les tests de contrôle de la qualité, Madeleine touche à toutes les étapes de la production: préparation des ingrédients, confection des recettes, nettoyage des instruments, etc. C'est de cette façon que petit à petit, en s'engageant pleinement dans son travail, elle devient directrice de la production chez Métarom qui compte maintenant une douzaine d'employés.

« On a le temps de s'adapter avec la boîte, parce qu'elle grossit tranquillement. »

Les principales tâches de Madeleine sont présentement la planification, l'organisation et le contrôle de la production. Elle s'occupe de la gestion des stocks, des expéditions, achète les matières premières (fruits, contenants, etc.), établit les prix de revient et s'assure que l'entreprise offre un produit de qualité qui répond aux normes et aux besoins des clients. Madeleine assume donc d'importantes responsabilités et doit faire preuve d'autonomie.

Ce type d'emploi exige également de la disponibilité. Si une opération, par exemple une distillation, est en cours et doit se terminer à deux heures du matin, Madeleine sera sur place pour la superviser.

« Il faut de l'initiative, être assez indépendante; il faut savoir se débrouiller avec les moyens du bord et être assez calme aussi. »

Madeleine aime ce qu'elle fait. Elle estime que le défi qui l'a attirée chez Métarom, il

y a maintenant cinq ans, est toujours présent.

Pour l'avenir...

Métarom Canada est en pleine croissance. Madeleine s'y plaît beaucoup et espère y passer plusieurs années. C'est dans la production que Madeleine entend continuer son travail. Si l'occasion se présente, elle acceptera le défi d'aller démarrer une autre filiale ailleurs au Canada ou aux États-Unis.

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Pauline Vachon, copropriétaire et présidente d'une entreprise spécialisée dans l'hygiène et la salubrité des aliments

C'est en 1982 que Pauline Vachon, de Rouyn-Noranda, décide de retourner aux études à temps plein. Plusieurs années d'expérience sur le marché du travail lui ont permis de découvrir qu'elle a un but dans la vie: celui de créer sa propre entreprise. Elle a beaucoup d'expérience en comptabilité, mais ce qui l'intéresse, c'est de sortir des sentiers battus.

« Pour moi, les études, ça n'avait pas été vraiment positif. J'ai changé souvent d'option, j'ai décroché sans terminer mon cégep; ça ne m'intéressait pas! Pour finalement me rendre compte que si un jour je voulais vraiment bien gagner ma vie, il fallait que je retourne aux études. C'était pour me créer un emploi que je m'en allais à l'école, ce n'était pas pour entrer dans des emplois traditionnels. »

Diplômée en 1986 du programme d'études en hygiène publique de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, Pauline décroche rapidement un premier emploi. Elle se retrouve technicienne en contrôle de la qualité chez Blue Water Seafood, une entreprise de transformation de poissons, située à Lachine. La tâche de Pauline consiste à s'assurer que les aliments conservent leur valeur et leur qualité tout au long de la chaîne de production.

« C'est là que j'ai appris toute l'importance qu'il y avait à respecter l'environnement des aliments; finalement, j'ai découvert qu'il y avait plein de choses à développer du côté de l'alimentation. »

Le rêve de Pauline commence à prendre forme. Elle sent que le domaine de l'hygiène des aliments est prometteur. Pendant ses trois années chez Blue Water Seafood, Pauline acquiert de l'expérience et se prépare. Une collègue de travail, Christine Lachance, diplômée du même institut, se montre intéressée par le projet de Pauline. Elles décident de faire équipe. Elles font des recherches, accumulent de la documentation. Elles veulent mettre sur pied un service « inédit ». Même si les deux jeunes femmes sont très qualifiées en contrôle de qualité des aliments, elles connaissent mal les démarches à entreprendre pour démarrer une entreprise. Elles s'inscrivent donc, en 1989, au cours « Comment devenir entrepreneur? » conçu par le ministère de l'Industrie et du Commerce et donné durant les fins de semaine. À la fin du cours, les participants soumettent un « plan d'affaires » dans le cadre d'un concours régional. « On s'est dit: ça va nous permettre de voir si on est prêtes à partir ou pas; la bourse nous ferait une bonne publicité de départ. »

Pauline et Christine travaillent d'arrache-pied et gagnent la bourse de 10 000 $ pour l'excellence de leur travail. Cet argent leur permet, quelques mois plus tard, de démarrer l'entreprise. Qualipur inc. était née.

Qualipur offre ses services aux différentes entreprises qui manipulent des aliments dans leurs opérations: usines de transformation, cafétérias, marchés d'alimentation, traiteurs, restaurants, etc. Qualipur peut concevoir et mettre en place un système rentable de prévention en sécurité des aliments; de plus, elle offre un programme de formation sur mesure pour le personnel dans le domaine de l'hygiène et de la salubrité des aliments. Le tout vise à éviter les pertes, détériorations et contaminations pouvant se produire lors des manipulations.

La polyvalence est de mise chez Qualipur. Pauline parle de ses tâches: « On doit tout faire: autant la gestion, la comptabilité, le secrétariat, le marketing. On touche à tout. S'il y en a une qui n'est pas disponible, il faut que l'autre soit capable de prendre la relève. » C'est Pauline surtout qui établit les contacts avec les clients. Aimer ce qu'on fait, être son propre patron et gérer son temps selon ses besoins: tel est l'emploi idéal selon Pauline.

« Ça prend beaucoup de détermination pour arriver où tu veux; la première chose, c'est d'avoir un but. » Pauline considère que le sens de l'organisation, une facilité à communiquer, la confiance en soi et une bonne formation sont des atouts importants pour ce genre de travail.

Pour l'avenir...

Pauline projette de développer Qualipur « au maximum ». D'autres services pourront s'ajouter à ceux déjà offerts, selon la demande. Une saine compétition devrait bientôt apparaître, et est perçue comme stimulante. Pauline estime que le plus gros défi sera d'être toujours à l'avant-garde. D'ailleurs, elle planifie les débuts de Qualipur international...

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Jacques Rolland, agronome chercheur dans la mise au point de nouveaux produits alimentaires

Jacques Rolland est agronome. Sa formation universitaire en technologie alimentaire l'a bien préparé au poste de directeur de la recherche qu'il occupe chez Les Fromages Saputo limitée, à Saint-Hyacinthe.

« Mon père possédait une ferme avicole à Saint-Basile-le-Grand et il était aussi pâtissier. Mon intérêt pour les études agronomiques remonte à mon adolescence sur la ferme, mais ce n'est qu'à l'université que j'ai réalisé qu'il existait une spécialisation dans le domaine alimentaire. De toute évidence, j'avais trouvé ma voie. »

Les Fromages Saputo limitée est une entreprise laitière spécialisée dans la fabrication de fromages italiens. Le procédé de fabrication du fromage implique l'obtention d'un produit secondaire appelé lactosérum ou petit-lait. La recherche a permis d'établir que ce résidu, autrefois jeté à l'égout, possédait une valeur nutritive intéressante et pouvait être recyclé en différents sous-produits. C'est ici que Jacques intervient, car l'usine de Saint-Hyacinthe transforme l'énorme quantité de lactosérum produite par les cinq fromageries québécoises de Saputo.

« Je dois utiliser toutes mes connaissances de l'industrie alimentaire pour arriver à formuler de nouveaux produits à partir du lactosérum. Ces produits sont achetés par des fabricants en alimentation pour être incorporés dans certaines denrées. Par exemple, nous produisons un mélange laitier utilisé strictement par les fabricants de crème glacée, un autre par les chocolatiers et un troisième par les charcutiers. Dans ce dernier cas, un intermédiaire utilisera notre produit pour faire un mélange « épices et produits laitiers », mélange qui se retrouve dans la saucisse. Le lactosérum permet aussi l'obtention de concentrés qui seront vendus comme composants pour la fabrication d'aliments riches en sucres ou riches en protéines. Un fabricant de yogourt sera intéressé par un dérivé du lactosérum qui, incorporé au yogourt, réduit la formation de liquide à la surface de celui-ci. Évidemment, la mise au point de ces nouveaux produits exige une connaissance approfondie de l'industrie alimentaire et des différents procédés de fabrication des aliments. »

L'agronome chercheur dans la mise au point de nouveaux produits peut faire le lien entre l'industrie alimentaire et la production agricole. « Les connaissances agronomiques acquises à l'université me permettent de comprendre l'influence de l'agriculture sur le produit alimentaire final. »

« La formation scolaire doit aussi permettre de développer des qualités humaines qui devraient faire partie des qualités professionnelles: attitude positive, capacité d'analyse et d'écoute, esprit d'équipe. « La curiosité intellectuelle représente un autre élément essentiel à l'exercice de cette profession. Il faut en effet fournir des efforts constants pour faire partie du peloton de tête.

Pour l'avenir...

Jacques trouve son travail passionnant et n'entend pas changer d'emploi dans le futur. Il souhaite assumer encore plus de responsabilités au cœur de l'entreprise, de façon à pouvoir influer sur son administration. Sa principale ambition est de parvenir à dépasser les compétiteurs en développant une technologie supérieure.

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

CHAPITRE 3

Le marché de l'emploi et les défis de l'avenir

Le marché de l'emploi

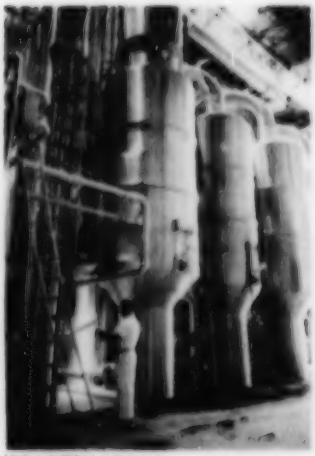
Situation actuelle et perspectives d'avenir

Du côté de la production agricole, les fermes sont devenues de véritables PME qui continueront de croître au cours des prochaines années. Cet essor entraînera la création de nouveaux emplois. La main-d'oeuvre nouvelle devra être plus qualifiée, car les entreprises utiliseront des techniques de plus en plus sophistiquées.

Depuis quelques années, on a constaté une diminution du nombre d'emplois dans le secteur des pêches. Toutefois, avec la reprise attendue des captures et le développement graduel des activités en agriculture, on assistera, à brève échéance, à un accroissement modéré des perspectives d'emploi.

La croissance se réalisera surtout dans la transformation alimentaire. Ce secteur crée non seulement de nouveaux produits et de nouvelles présentations des aliments, mais il engendre aussi de nouveaux métiers spécialisés. Il continuera d'être un bon pourvoyeur d'emplois, surtout pour les sortantes et les sortants de l'enseignement collégial et universitaire. Selon monsieur Yvan Jacques, directeur général de l'Institut agricole du Canada:

> « Au cours des prochaines années, la production alimentaire canadienne s'accroîtra et nous aurons besoin de diplômés qui dispenseront leur savoir-faire. À l'heure actuelle, moins de la moitié des personnes détentrices d'un doctorat qui travaillent en agriculture sont d'origine canadienne. Lorsqu'on ne peut trouver de candidats compétents au Canada, des gens qualifiés de l'étranger comblent les postes offerts. »



Usine laitière. (Agropur)

Les exigences*

La mobilité s'avère un atout essentiel dans le secteur du bioalimentaire. Les emplois sont présents non seulement dans toutes les régions du Québec, mais aussi dans les pays en voie de développement.

Très peu de sortantes et de sortants n'utilisent que le français comme langue de travail. Une certaine maîtrise de l'anglais est donc nécessaire.

Dans ce domaine encore plus qu'ailleurs, les expériences acquises lors de stages ou d'emplois d'été ou à temps partiel facilitent l'intégration au marché du travail.

Enfin, la connaissance et l'utilisation d'outils informatiques comme support de la recherche et de la gestion sont indispensables. Selon monsieur André Gaudette, du Service des communications de l'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière :

> « L'individu doit se faire valoir comme étant le meilleur pour l'emploi postulé. Il lui faut montrer un certain degré de maturité et de l'entregent. Il aura développé des habiletés gestuelles, de communication, d'évaluation, d'observation, de synthèse et d'écoute. Il doit être un individu prêt à s'engager, à s'embarquer et à relever des défis. »

* Pour en savoir plus sur les exigences personnelles et la formation requise ainsi que sur les conditions de travail et les salaires des professions du secteur bioalimentaire, nous vous invitons à consulter la banque informatisée REPÈRES du ministère de l'Éducation.

Les défis de l'avenir

L'adaptation aux besoins de la clientèle

Les consommatrices et les consommateurs d'aujourd'hui sont bien renseignés ; ils s'interrogent sur leur santé et sur la qualité des aliments qu'ils mangent. Leurs besoins sont en constante évolution. Selon monsieur Gaétan Lussier, président des Boulangeries Weston limitée :

> « Cette récente attitude pose d'intéressants défis, non seulement à ceux qui oeuvrent dans la fabrication alimentaire, mais également à tous ceux qui se préoccupent des consommateurs et, par conséquent, elle influence les orientations de la production agricole. »

Pour offrir à la consommatrice et au consommateur les produits qu'ils désirent, la productrice et le producteur devront modifier leurs techniques de production, par exemple utiliser moins de pesticides ; les responsables de la transformation alimentaire devront peut-être réduire l'emploi d'additifs dans les aliments.

L'industrie bioalimentaire devra donc être à l'affût de nouveaux besoins pour développer rapidement des produits spécialisés destinés à des groupes particuliers. De plus, elle devra se préparer à affronter la concurrence sur les marchés internationaux.

Une meilleure gestion des entreprises

> « L'évolution de la gestion de la ressource est à la complexification. Elle exigera une compétence de plus en plus grande de la part des propriétaires de bateaux en gestion d'entreprise. »

Nouveaux produits bio-alimentaires. (Ministère des Communications)

Chalutiers hauturiers et semi-hauturiers.
(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Cette affirmation de monsieur Jean-Paul Lussiaà-Berdou, du Service des analyses et des politiques du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, s'applique autant aux fermes qu'aux usines de transformation des aliments. En effet, comme ces entreprises grandissent et doivent faire face à une compétition accrue, celles et ceux qui sont appelés à prendre des décisions dans l'avenir devront devenir des gestionnaires avertis; c'est là une question d'adaptation et de survie.

L'adaptation aux changements technologiques

Chercheur faisant un prélèvement sur un plant de céréale, en vue de créer un nouveau cultivar. (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

« Le développement des marchés internationaux et l'apparition des nouvelles préoccupations environnementales, économiques et nutritionnelles exigent une performance inégalée dans les entreprises agricoles. Les technologies nouvelles deviennent dès lors d'un apport indispensable. »

de dire madame Angèle Saint-Yves, présidente de l'Ordre des agronomes du Québec. Cela est tout aussi vrai dans le secteur des pêches. L'ordinateur de bord pour le contrôle du train de pêche d'un bateau semi-hauturier, tout comme les systèmes de contrôle et d'automatisation d'un semoir à maïs, le système informatisé qui calcule la ration alimentaire à une vache, le transfert d'embryons, la gestion de la ferme par ordinateur, sont autant de moyens pour augmenter la performance de l'entreprise.

La conservation des ressources

L'eau et le sol sont deux ressources indispensables à la production bioalimentaire. C'est pourquoi les productrices et les producteurs d'aujourd'hui se doivent de les protéger.

Monsieur Jacques Proulx, producteur et président de l'Union des producteurs agricoles, résume la situation :

« Un des défis les plus importants à relever dans tous les secteurs de l'économie sera sans conteste l'intégration directe de la dimension environnementale... Plus spécifiquement, en ce qui concerne l'agriculture, il s'agit d'éliminer ou de modifier les politiques agricoles qui entraînent des incitations à ne pas respecter le capital naturel. »

Plusieurs techniques ont d'ailleurs été développées dans ce but : le compostage des fumiers qui permet de réduire les applications d'engrais chimiques ; l'utilisation plus rationnelle des pesticides ; les moyens de lutte biologique contre les ennemis des cultures (mauvaises herbes, insectes, etc.) ; le retour à la rotation des cultures, etc.

Culture en contre-pente pour lutter contre l'érosion
(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Conclusion

Ici se termine la visite de l'imposant édifice du bioalimentaire. Elle vous aura permis de constater que le bâtiment a subi maintes transformations avant de prendre l'apparence qu'on lui connaît aujourd'hui.

En effet, le monde de l'agriculture et des pêches a vécu, depuis 20 ans, une évolution accélérée. Les progrès de la science et de la technologie, la diversification des productions, la spécialisation des fermes, l'évolution des mentalités sont les principaux facteurs qui sont à l'origine de ces profondes transformations.

Le bateau de pêche s'est doté d'un équipement sophistiqué. La ferme familiale est devenue une véritable PME qui n'est plus l'apanage des seuls fils d'agriculteurs, mais qui est ouverte aux femmes aussi bien qu'aux hommes compétents qui sont prêts à relever le défi du bioalimentaire.

Au fil des années, on a vu naître et croître de nombreuses industries de transformation alimentaire. Le réseau de distribution s'est modifié en conséquence. L'édifice imposant du bioalimentaire était enfin érigé, et sur du solide.

Vous aurez sans doute retenu, au cours de votre visite, que des modifications importantes sont prévues au deuxième étage. En effet, la transformation des produits agricoles et marins est un domaine en plein essor en raison des nouveaux besoins manifestés par les consommatrices et les consommateurs ainsi que des promesses offertes par les biotechnologies. Ce secteur aura donc besoin de l'apport constant d'une main-d'oeuvre spécialisée possédant des connaissances de plus en plus poussées. Pas de danger que l'édifice soit classé « monument historique » !

Le bioalimentaire offre donc des perspectives de carrière intéressantes et diversifiées, dans une foule de professions, pour celles et ceux qui ont le goût de s'y engager !

Liste d'organismes du bioalimentaire

1 – Agriculture Canada
Direction générale des communications
Édifice Sir John Carling
Ottawa (Ontario)
K1A 0C7
(613) 995-8963

2 – Association des jeunes ruraux du Québec
1140, rue Taillon, bureau 204
Québec (Québec)
G1N 3T9
(418) 681-4847

3 – Association des technologistes
agro-alimentaires inc.
C.P. 308
Saint-Hyacinthe (Québec)
J2S 7B6
(514) 774-8969

4 – Direction de l'enseignement en agro-alimentaire
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200 A, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec)
G1R 4X6
(418) 644-1315

5 – Fédération interdisciplinaire de
l'horticulture ornementale du Québec inc.
Jardin Van den Hende
Université Laval
Sainte-Foy (Québec)
G1K 7P4
(418) 659-3562

6 – Fédération de la relève agricole du Québec
555, boul. Roland-Therrien
Longueuil (Québec)
J4H 3Y9
(514) 679-0530

7 – Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation
Renseignements et publications
C.P. 1693
Québec (Québec)
G1K 7J8
(418) 643-2673

8 – Ordre des agronomes du Québec
1259, rue Berri, bureau 710
Montréal (Québec)
H2L 4C7
(514) 844-3833

9 – Union des producteurs agricoles
555, boul. Roland-Therrien
Longueuil (Québec)
J4H 3Y9
(514) 679-0530

Dactylographie du manuscrit
Jocelyne Jobin
Jocelyne Fortier

FICHE DE RÉTROINFORMATION

Mon évalution de la brochure **Le bioalimentaire** est la suivante. **Je suis**:

	Très satisfait(e)	Satisfait(e)	Peu satisfait(e)
— du format (13,7 cm × 21,3 cm)	☐	☐	☐
— de la facture (papier, photos, couverture, graphisme, etc.)	☐	☐	☐
— des renseignements contenus dans la brochure	☐	☐	☐
— du texte (simplicité, accessibilité, clarté)	☐	☐	☐
— de la longueur (nombre de pages)	☐	☐	☐
— des témoignages professionnels	☐	☐	☐
— du tableau: « *Professions et programmes de formation* »	☐	☐	☐
— de la liste d'organismes du bioalimentaire	☐	☐	☐
— Autre(s) _____	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐

— Commentaires et suggestions: _____

_____

NOM: _____ ADRESSE: _____
(facultatif) (facultatif)

FONCTION _____ TÉLÉPHONE _____
(facultatif) (facultatif)

Retourner à:

Ministère de l'Éducation
Direction des études sur l'emploi et les carrières
Édifice Marie-Guyart, 7e étage
1035, rue De La Chevrotière
Québec
G1R 5A5

BON DE COMMANDE

— Je désirerais recevoir gratuitement _____ copies de la brochure **Le bioalimentaire** ☐

— Je désirerais recevoir, gratuitement, les autres titres de la collection « Secteurs d'emploi de l'avenir. » ☐

— Je désirerais recevoir la liste des autres publications de la Direction des études sur l'emploi et les carrières. ☐

— Je désirerais être inscrit(e) ou inscrire mon organisme, mon établissement d'enseignement, mon service sur la liste permanente d'envoi des publications gratuites de la Direction des études sur l'emploi et les carrières. ☐

— Je désirerais recevoir de l'information sur la Direction des études sur l'emploi et les carrières. ☐

NOM: _____ FONCTION: _____

ADRESSE: _____ TÉLÉPHONE: ( ) _____

Je commande : • pour mon organisme, mon établissement d'enseignement, mon service ☐

• pour moi-même ☐

Retourner à:

Ministère de l'Éducation
Direction des études sur l'emploi et les carrières
Édifice Marie-Guyart, 7e étage
1035, rue De La Chevrotière
Québec
G1R 5A5